

## НОВІ ВИДИ МАЙОНЕЗІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ткаченко Н.А.<sup>1</sup>, Некрасов П.О.<sup>2</sup>, Маковська Т.В.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса,

<sup>2</sup>Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Харчування є одним з найважливіших факторів навколишнього середовища, які впливають на стан здоров'я, працездатність, розумовий і фізичний розвиток, а також на тривалість життя людини. Сучасна концепція здорового харчування передбачає необхідність нового підходу до удосконалення складу, властивостей, технологій харчових продуктів, які повинні не тільки задовольняти потреби організму людини в основних харчових речовинах і енергії, а й сприяти профілактиці захворювань, зберігаючи здоров'я і забезпечуючи довголіття.

Серед асортименту харчових продуктів олійно-жирової галузі чільне місце посідають майонези, в яких рослинна олія знаходиться у диспергованому стані, що підвищує її засвоюваність і харчову цінність [1]. Майонези є перспективними харчовими системами, емульсійна природа яких дозволяє збагачувати їх як жиро-, так і водорозчинними фізіологічно активними інгредієнтами, склад яких забезпечує задані оздоровчі властивості [2].

Розроблено нові види низькожирних майонезів оздоровчого призначення з оптимальним співвідношенням поліненасичених жирних кислот сімейств  $\omega$ -3 і  $\omega$ -6, підвищеною біологічною цінністю, збагачені пребіотиками або комплексами синбіотиків. Як жировий компонент використано купаж рафінованих дезодорованих соняшникової та соєвої олій; сухе знежирене молоко, цукор та оцтову кислоту, які традиційно використовують в рецептурах майонезів, замінено відповідно на концентрат сироваткових білків, отриманий ультрафільтрацією (КСБ-УФ), фруктозу та молочну кислоту. Як пребіотик до майонезу уведено сухий концентрат топінамбуру «Нотео», який є джерелом полісахаридів інулінової природи (до 75 %), пектинових речовин (до 10 %), клітковини (до 5 %), як пробіотичний компонент – активізовані у сирній сироватці монокультури / змішані культури біфідобактерій.

Оптимізовано компонентний склад майонезів, визначено їх реологічні, фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні показники якості, розроблено технології виробництва продуктів періодичним і безперервним способами, проведено медико-біологічні дослідження майонезів оздоровчого призначення.

### Література:

1. Нечаев А.П. Майонезы / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, И.Н. Нестерова. – СПб: Гиорд, 2000. – 80 с. – ISBN 5-901065-17-4
2. Homayouni A. Effects of Probiotic on Lipid Profile: A Review / A. Homayouni, L. Payahoo, A. Azizi // American Journal of Food Technology. – 2012. – № 7(5) – P. 251-265.